

#05

NATURATA | (K)

# transparent

NATURATA UND KAUF

HINTER DEN KULISSEN

## Haltung ist eine Frage der Haltung!

Die Beziehung zwischen Tier und Mensch in der modernen bio-dynamischen Landwirtschaft

**Hahn, Huhn, Ei – die drei gehören zusammen**

Lieferanten Portrait:  
Geflügelhof Bayer

S. 8

**Mangold, geht auch roh!**

Präbiotika schützen vor  
Magen-Darm-  
Erkrankungen

S. 10

**Energieeffizienz durch  
Brennstoffzelle**

Naturata wird Testladen

S. 14

## Thema des Monats:

# HALTUNG IST EINE FRAGE DER HALTUNG!

## Vom Nutztier zum Kulturtier

**R**eichtum durch maximale Ausbeutung - das scheint das Motto des untragbaren, entwürdigenden Zustands in der deutschen Tierhaltung zu sein. Bereits 2016 zeigte eine Umfrage des Bundeslandwirtschaftsministeriums, dass 88 Prozent der deutschen Bevölkerung bereit sei, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn die Tiere besser gehalten werden. Allerdings, so ist im Fleischatlas der Heinrich-Böll-Stiftung zu lesen, steht Deutschland nicht sonderlich gut da. Deutschland sei beim Schutz der Nutztiere kein Vorbild für Europa, sondern allenfalls im Mittelfeld angesiedelt. (Heinrich Böll Stiftung Fleischatlas, 2018). Auf Seiten der Politik steht eine klare Richtungsentscheidung an, einer Übernutzung von Flächen durch zu viel Tiere, z.B. durch eine „flächengebundene Tierhaltung“ (weitere Informationen im BUND Fleischatlas 2018), entgegenzutreten. Bisher hatte die im Juni 2016 gestellte Forderung der Grünen im Bundestag, ein Ende extremer Billigfleisch-Angebote im Supermarkt anzugehen keinen Erfolg. Es bedarf politischen Mutes, sich mit denjenigen anzulegen, die am heutigen Produktionsmodell verdienen.

„Wenn nur noch die Filetstückchen auf unseren Tellern landen und der Rest des Tieres als Düngemittel eingesetzt wird, hat das mit Wertschätzung wenig zu tun“ Heinrich-Böll-Stiftung, „Fleischatlas Extra“

Aber es gibt auch andere Wege. Jede\*r kann ein Zeichen setzen.

## Ihr Einkaufszettel ist ihr täglicher Stimmzettel.

Allen Anforderungen, von Tierwohl bis hin zu Ansprüchen der Verbraucher\*innen gerecht zu werden, hat seinen Preis. Sind wir bereit ihn zu bezahlen? Teilweise könnte man meinen, wir seien schizophren geworden, denn das Bewusstsein über das Ausmaß solch einer Tierhaltung hält nicht immer bis

zur Kaufentscheidung beispielsweise eines Festtagsbratens im Laden an und es wird doch zu der billigeren Variante gegriffen. Richtiges Bewusstsein trifft auf falsches Handeln. In der Sozialpsychologie fällt dieses Phänomen unter den von Leon Festinger geprägten Begriff der Dissonanzreduktion. Der Mensch hat unvereinbare Kognitionen (Wahrnehmungen, Gedanken, Meinungen, Einstellungen, Wünsche oder Absichten), welche ein tiefes Unbehagen hervorrufen und damit das dringende Bedürfnis, die Dissonanz zum Verschwinden zu bringen. Die Wahrnehmung der Wirklichkeit wird der eigenen Überzeugung angepasst. Wer kennt es nicht: „Dieses Mal drücke ich ein Auge zu. Ist ja so selten und ich habe gerade so Lust auf Spagetti Bolognese und bin halt gerade im Restaurant. Außerdem gehöre ich doch zu denen, die wissen, was eine gute Tierhaltung ist. Ist zwar kein Biofleisch aber ja nur eine Ausnahme. Ich gönne mir das jetzt.“ Aber wie viele Ausnahmen erlauben wir uns?

Immer wieder werden wir aus dieser Strategie zur Reduktion von Dissonanzen herausgerissen. Aktuell durch die in die Öffentlichkeit gestellte Debatte um die miserablen Bedingungen für Tier und Mensch in einigen Schlachtbetrieben Deutschlands. Somit hat sich die Dringlichkeit verschärft, uns selbst erneut die Frage zu stellen, was haben wir für ein Verhältnis zu den Tieren und wie gehen wir mit ihnen um?

„Traue keinem Ort, an dem die Vielfalt fehlt“

*Bodden, Biolandgeflügelhof*

Wir müssen uns klarmachen, dass es uns Menschen ohne die Tiere überhaupt nicht gäbe. Wir müssen begreifen, was die Tiere alles für uns tun, man denke zum Beispiel an die Bienen. Würdigen wir dies in der Art ihrer Haltung oder dem Honigkonsum in angemessenem Maße? Oder wie sieht es mit dem Fleischkonsum aus? Geschätzte 60 Kilogramm Fleisch isst der/die deutsche Bürger\*in im Durchschnitt pro Jahr. Das entspricht einem mittleren täglichen Fleischkonsum von 160 – 170

g pro Tag und Kopf. Wir liegen damit zwischen dem Spitzenverbraucher USA (120 Kilogramm) und dem geringsten Verbrauch in Bangladesch und Indien von ungefähr vier Kilogramm pro Kopf.

Das rein gekaufte Gewissen durch ein Bio-Siegel reicht nicht mehr aus, denn auch in der biologischen Tierhaltung steht nicht alles zum Besten. So werden immer noch 90% der männlichen Bruderküken von den drei Prozent der biologischen Hühnerhaltung in Deutschland getötet. Ein wichtiges Beispiel ist der fehlende Fleischmarkt von Jungvieh, welches, um die Milchproduktion konstant hoch zu halten, ständig neu geboren wird, ist im biologischen Bereich kaum vorhanden. Die Konsequenz: Das Jungvieh wird oft auf dem konventionellen Markt verkauft, durch halb Europa gekarrt, womöglich auf den Transportern ohne Betäubung enthornt und schlussendlich unter grausamsten Bedingungen geschlachtet.

Lehnt man dies ab, gibt es Initiativen, welche sogenannte Zweinutzungsrasen halten. Aber es gibt auch andere Möglichkeiten: Unser Kooperationspartner, die Landwirtschaft in Lautenbach nimmt die Mast und Vermarktung ihrer Jungtiere inzwischen selbst in die Hand. Auch weitere Demeter-Höfe aus unserer Region ziehen nach und erproben Strukturen, um von der Geburt über die Schlachtung bis zur Vermarktung alles unter einem Dach abzuwickeln. Im Umkehrschluss bedeutet dies aktuell noch: Weniger Tiere, mehr Aufwand und höhere Kosten.

## Biodynamische Tierhaltung

Als Teil eines Kulturkreises befinden wir uns in einer gebenden und nehmenden Struktur worauf auch das Grundverständnis eines biologisch-dynamischen Betriebes, als jeweils individueller Organismus, beruht. Hier wird, wie es die Demeter-Richtlinien für die ganze Wertschöpfungskette vorsehen, im Kreislauf gewirtschaftet. Der Hof wird als lebendiger Organismus betrachtet, in welchem jedes Organ das andere braucht: Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen. Deshalb ist die Anzahl der Tiere und die Ackerfläche harmonisch aufeinander abgestimmt. Landwirt\*innen arbeiten entweder eng mit Viehhalter\*innen zusammen oder halten genau die Anzahl Tiere, deren Mist wiederum für ausreichende und dauerhafte Bodenfruchtbarkeit und volle Pflanzenreife sorgt. Die „flächengebundene Tierhaltung“, ein Konzept gegen die Übernutzung der Natur, ist hier schon lange erprobt und obligatorischer Bestandteil eines biodynamisch wirtschafteten Hofes.

Auch die Würde des Tieres, durch eine wesensgemäße Haltung, spielt eine entscheidende Rolle. Das Tier ist ein fühlendes Individuum und wird nicht sofort geschlachtet, wenn es nicht so „funktioniert“ wie der/die Bäuer\*in es will. Das Demeter-Label steht dafür, dass die

## WISSENSWERT: DAS HORN

IM LAUFE IHRES LEBENS WÄCHST DAS HORN EINER KUH UND BEKOMMT SEINE INDIVIDUELLE GESTALT: EINZIGARTIG, WIE DER FINGERABDRUCK EINES MENSCHEN. MAN KANN SOGAR DIE ANZAHL GEBORENER KÄLBCHEN AN DEN HÖRNERN EINER KUH ABLESEN - DAS ZEIGEN DIE SOGENANTEN KÄLBERRINGE. JE KALB BILDET SICH EIN HORNRING AUS. FÜTTERUNG, JAHRESZEITEN UND ANDERE EINFLÜSSE, WIE ETWA ERKRANKUNGEN KÖNNEN EBENFALLS EINE AUSWIRKUNG AUF DAS HORNWACHSTUM UND DIE FORM DES HORNS HABEN.

*Mehr zu der Würde der Rinder und dem Sinn der Hörner im Video: „Der Hornkuh-Rebell“ mit Armin Capaul auf Youtube*



Produkte fast ausschließlich nur von horntragenden Kühen und Rindern stammen. Das Horn gehört als wahrnehmendes Sinnesorgan zur Kuh dazu und der Demeter Verband schreibt die Haltung horntragender Rinder vor. Das intakte Horn als Zeichen der Würde der Kuh ist stark bedroht. Laut einer von demeter beauftragten Studie der Universität Gießen könnten bei einigen Rassen bereits ab 2025 mit einer komplett hornlosen Bullenpopulation zu rechnen sei, bei den Schwarzbunten sogar noch früher.

## Kulturtier oder Nutztier?

Unser Verhältnis zu Tieren lässt sich aus vielen verschiedenen Blickwinkeln betrachten. Ein info3-Gespräch von 2018 über vegane Ernährung zwischen Christian Vagedes, Vorsitzender der Veganen Gesellschaft Deutschland, und Martin von Mackensen, Dozent für bio-dynamischen Landbau, Herr über eine vielköpfige Milchkuh-Herde auf dem Dottenfelder Hof, hilft, das Betrachtungsspektrum zu erweitern:

Im Kulturbegriff ist im gängigen Sprachgebrauch auch der des Nutztieres verankert. Martin von Mackensen benutzt den Begriff „Nutztier“ nicht, weil er eine Einseitigkeit enthalte, die für ihn in der Beziehung zu Tieren nicht entscheidend sei. Er finde es viel vernünftiger stattdessen von „Kulturtier“ zu sprechen, also von einem Tier, mit dem wir als Menschen eine Beziehung eingegangen sind und das ohne diese Beziehung so gar nicht existieren würde. Zudem, so Christian Vagedes, können wir die Tiere, welche wir so lange zu unserem Nutzen gehalten haben, nun nicht einfach wegstoßen. So liegt für ihn nahe, die ehemaligen „Ausnutz-Tiere“ als Teil einer neuen Kultur in unsere Kommunikation einzubeziehen. Von einem herabgestoßenen Verhältnis zum Tier, hin zu einer ganzheitlichen Beziehung zu einem einführenden Lebewesen zu kommen.

## Telepathische Tierkommunikation

Eine einfühlsame Weise mit Tieren in Kommunikation zu treten, verspricht die telepathische Tierkommunikation.

Tierkommunikatorin Ingrid Rose Fröhling berichtet von einem Besuch auf dem Hof Höllwangen 2014: Eine Kuh schlitzte mit ihren Hörnern das Euter von zwei anderen Kühen auf. Es gab einen wesentlichen und komplexen Grund dafür, wie sich durch ein Gespräch von Fröhling mit dieser Kuh herausstellte. Verursacht durch einen Brand auf dem Hof, etwa zwei Generationen früher, hielt sich dort eine unerlöste Panikschwingung. Dort, wo heute der Gang zur Milchabnahme ist, drängeln sich die Kühe. Dies eine Kuh spürte die unerlöste Panikschwingung und kam selbst in Panik und wollte sich Platz machen, um fliehen zu können. Hierbei kam es zu den Verletzungen. Diese Kuh wollte, so Fröhling, mit ihrem Verhalten auch auf diese Panikspannung aufmerksam machen, um die Energie auf dem Hof für alle Wesen leichter werden zu lassen. Nachdem Fröhling diese Panikschwin-

gung aufgelöst sah und für die nächste Zeit darauf geachtet wurde, dass nicht alle Kühe gleichzeitig in diesen Gang laufen konnten, trat diese Auffälligkeit nicht mehr auf.

Telepathische Tierkommunikation: Kommuniziert wird über Telepathie, wie es die Tiere laut den Anhängern dieser Bewegung untereinander ebenfalls tun. Auch wir Menschen hätten demnach diese Fähigkeit und könnten sie, wie einen unterentwickelten Muskel, trainieren. Eine der übergeordneten Fragen, welche telepathische Tierkommunikator\*innen an die Tiere stellen, lautet: „Ist es in eurem Sinne?“ Glücklicherweise darüber, dass ein telepathisches Empfinden den Tieren gegenüber bei uns Menschen teilweise noch vorhanden ist, bietet Tierkommunikatorin Ingrid Rose Fröhling für grundsätzlich interessierte aber auch für unsichere oder der Telepathie misstrauenden Menschen Seminare an und ermutigt dazu, eigene Erfahrungen zu machen, um die Seele der Tiere zu spüren. Seminarerlebnisse sollen so einschneidend sein, dass Kursteilnehmer\*innen von einem Leben vor und nach solch einem Seminar berichten. Mit über 1000 Tieren war Fröhling in ihren 20 Berufsjahren im Kontakt und räumte laut eigener Angabe zahlreiche Missverständnisse aus dem Weg.

Rose Fröhling: „Tiere nehmen sich eingebunden in das große Ganze wahr, wohingegen wir Menschen uns, als ich bezogene Lebewesen, hinauskatapultiert haben und uns in einer Illusion der Trennung wiederfinden und ein Gegenüber – sei es ein Mensch, ein Tier oder eine Pflanze – nicht als Teil von uns selbst erkennen können. Wo ist das Verständnis geblieben, dass wir uns, so wie es



die Tiere tun, als Teil des Ganzen erleben? Würden wir dies tun, wäre es unumgänglich, dass wir den Tieren als fühlende Wesen genau so viel Würde entgegenbringen müssten wie unsereins. Wie mag es einer Kuh, ihr kurzes Leben lang von ihren Menschen mit „Schnitzel“ angesprochen, wohl ergehen?“ Fröhling erzählt darüber hinaus von der Begegnung mit einer Kleinbäuerin, die Angst hatte, dass durch einen richtigen Namen zu viel Nähe entstehen und damit das Schlachten eine zu große Überwindung geworden wäre.



Tiere nach einem Umgang in ihrem Sinne zu fragen, sei ein „frappierendes Erlebnis“. So wäre aus Tiersicht als erster bewusster Schritt zu einem wahrhaftigen Tierschutz, so Fröhling, das Beenden von Tierzucht. Aufhören mit einer künstlichen, gar rassistischen Selektion. Die Tiere wollen wieder ursprünglich sein. Dies würde längerfristig zu einem gesunden und natürlichen Gleichgewicht in der Tierwelt und damit in der Natur beitragen. Fröhlings Tätigkeit und die erhaltenen Tierbotschaften in Bezug auf die Nutztierhaltung in unserem Kulturkreis erscheint fast schon wie eine Utopie (die Tierkommunikation würde von Menschen mit sog. Haustieren vorwiegend und zunehmend in Anspruch genommen und es gäbe unzählige positive Entwicklungen in der Folge), um sich weiter zu entwickeln braucht die Gesellschaft aber auch Utopien.

Eine weitere große Frage ist der Umgang mit der Schlachtung. Wann ist der Mensch entschlossen zur Schlachtung und wie werden die Tiere darauf vorbereitet? Werden sie gefragt, was sie noch brauchen oder was man noch für sie tun kann? Ist der entgegengebrachte Dank stimmig? Die meisten Schlachter schauen bei der Tötung weg, so Fröhling. Wie viel innere Stärke braucht es, um dem Tier bei der Schlachtung in die Augen zu schauen? Laut eines Schafhirten müsse man, um das Tier begleiten zu können, nicht nur ein äußerer, sondern auch innerer „Schaffer“ sein. Bis zu welcher Anzahl an Tieren ist solch eine Begleitung jedoch möglich? Mit dem Ziel eines maßvollen Umgangs mit tierischen Produkten könnte neben dem Richtwert einer flächengebundene Tierhaltung auch folgendes gelten: nur so viele Tiere zu halten, wie in den Tod begleitet werden können. Vermutlich würden, aus Mangel an innerer Kraft, die Anzahl der Schlachtungen bei solch einer Begleitung zurückgehen, so Fröhling.

Aus Sicht von Fröhling ist, es ethisch nicht zu raten, andere Lebewesen zu töten, um einen Gewinn daraus zu ziehen. Es seien erdachte Systeme zur Ausbeutung der Natur und ihrer Lebewesen. Tiere seien unsere Brüder und Schwestern, empfindende intelligente Seelen in einem Tierkörper zwar, doch sie sind keine „Sachen“, keine „Stücke Vieh“. Für Fröhling bleibt, egal wie der Mensch es hinbiegen und rechtfertigen möchte, auch wenn er ihnen Namen gibt und aus dem Begriff „Nutztiere“ „Kulturtiere“ macht, das Töten dieser Wesen unrecht. Das habe mit wahrer menschlicher ethischer Herzenskultur nichts zu tun. Alte und moderne weise Menschen wussten und wissen, dass es Kriege geben werde, solange wir Tiere im ausnutzenden Stile töten. Und diese Wirkung komme auf uns zurück, ob wir den Zusammenhang noch erkennen oder nicht. Ein Beispiel sei hier die Verbundenheit der Aborigines mit der Tierwelt. Stelle sich heraus, dass der Stamm etwas zum Essen brauche, würde die Tierwelt durch Rituale gefragt, welches Tier sich zur Verfügung stellt. Auf der Jagd zeigten sich nicht die kraftvollen Ernährer. Es fände ein bedürfnisorientiertes Jagen und ein gegenseitiges Dienen zum Wohle der ganzheitlichen Gesundheit statt. In rituellen Zeremonien fände sich im Dank der würdevolle Umgang mit der Tierwelt wieder.

Lässt sich Tierkommunikation im Umgang mit Tieren in Demeter-Betrieben verbinden? Dem Ruf einer Bäuerin oder eines Bauern, wie auf dem Hof Höllwangen folgt Fröhling gerne, um beispielsweise Unfrieden unter den Tieren, Krankheit oder andere praktische Belange anzuschauen. Der erste Gedanke, durch Tierkommunikation sogenannte Nutztiere auf die Schlachtung einzustimmen und den letzten Gang

*„Die Größe und den moralischen Fortschritt einer Nation kann man daran messen, wie sie ihre Tiere behandelt.“*

*Mahatma Gandhi*

hierdurch ein Stück weit angenehmer machen zu können, würde für Fröhling jedoch in einem „Verrat“, nämlich durch das Töten, enden. Es stelle sich auch langfristig die Frage: „Was machen die Menschen, wenn die Tiere sagen, dass sie leben wollen?“

Überwältigt ist Fröhling von der schier unfassbaren Tiefe an Liebe und Hingabe, mit welcher die Tiere sie begleiten, in der Hoffnung, dass wir alle eines Tages das Seelengeflecht zwischen ihnen und uns verstehen.

*Autorin: Anna-Lena Weidemann*

#### ACHTSAMKEITSÜBUNG:

WENN SIE MÖCHTEN, SCHLIESSEN SIE DIE AUGEN.

STELLEN SIE SICH DAS TIER VOR, VON WELCHEM SIE ZULETZT EIN PRODUKT ZU SICH GENOMMEN HABEN.

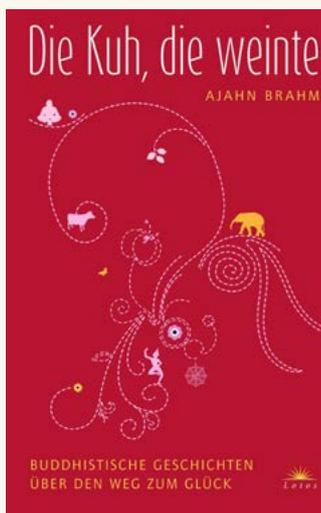
STELLEN SIE SICH INNERLICH FOLGENDE AN DAS TIER GERICHTET FRAGE:

„WIE IST/WAR DEIN LEBEN FÜR DICH UNTER DEN AKTUELLEN UMSTÄNDEN?  
IST DIR GENÜGEND DANKBARKEIT ENTGEGENGE-  
BRACHT WORDEN?“

SPÜREN SIE NACH, WELCHE EMPFINDUNGEN, GEDAN-  
KEN UND GEFÜHLE IN IHNEN HOCHKOMMEN.

VIELLEICHT MÖGEN SIE DIESE IN IHRE  
NÄCHSTE KAUFENTSCHEIDUNG TIERI-  
SCHER PRODUKTE INTEGRIEREN.

## BUCHTIPP ZUM THEMA



### BUDDHISTISCHE GESCHICHTEN ÜBER DEN WEG ZUM GLÜCK

AUTOR: AJAHN BRAHM

ISBN: 9783778781838

PREIS: 15,99 €

**E**in inspirierendes und erbauendes Buch, voll mit Geschichten von Liebe, Hoffnung, Glück und der Überwindung von Leiden. Mit erfrischendem Esprit und Einfühlungsvermögen kratzt Ajahn Brahm an eingefahrenen Überzeugungen und begegnet unseren kleinen Schwächen und Marotten mit entwaffnendem Humor. So regt jede dieser 108 kurzen Erzählungen dazu an, innezuhalten, um über den eigenen Lebensweg nachzudenken.

# Unser Regionalprojekt!



## NATURATA ÜBERLINGEN

Rengoldshauerstr. 21  
88662 Überlingen

## KAUF BY NATURATA

in Überlingen  
Marktstrasse 1 / Aufkircherstr. 91

## KAUF BY NATURATA

in Meersburg  
Vorbургasse 5

## KAUF BY NATURATA

in Immenstaad  
Bachstrasse 7



### DEMETER DINKEL SPAGHETTI

Der Liebling aller Kinder! Ideal zu roten Soßen mit Gemüse oder Fleisch.

Art.Nr. 575532 €2,99



### DEMETER DINKEL BANDNUDELN

Ideal zu hellen Soßen und als Beilage zum Sonntagsbraten. Dinkel Bandnudeln der Bodensee Biobauern

Art.Nr. 575533 €2,99



### DEMETER BELUGA-LINSEN

Demeter Beluga Linsen - die Linsensorte wurde über Selektion einer genetischen Ressource gezüchtet. Mit dem Kauf unterstützen Sie die Arbeit der biologisch-dynamischen Züchtung.

Art.Nr. 552125

€3,99

**Wissenswert:** Hergestellt werden unsere Nudeln aus Demeter Dinkelmehl Type 630 der Sorte Oberkulmer Rotkorn. Dieser ‚Urdinkel‘ ist eine klassische Sorte, die im biologisch-dynamischen Landbau von Bauern und Bäckern bevorzugt wird. Mit dem Kauf dieser Nudeln unterstützen Sie das Keyserlingk-Institut, das sich in Zusammenarbeit mit den Bodensee-Biobauern um den Erhalt und die Weiterentwicklung dieser regionalen Getreidesorten bemüht.



Lieferanten-Porträt mit Thomas Bayer vom Geflügelhof Bayer

## Hahn, Huhn, Ei – die drei gehören zusammen

Unruhig wie ein Huhn? Fehlanzeige! Auf dem Tannhof von Bauer und Bäuerin Thomas und Rose Bayer ist die Stimmung ruhig. Bei 1600 Tieren liegt die Obergrenze. Im Verhältnis zu konventionellen Betrieben sind 1600 Tiere eine kleine Nummer und nicht rentabel. Erst ab 60.000 Tieren sei solch ein Betrieb existenzfähig. Laut den Demeter-Richtlinien könne Thomas Bayer 1500 Hühner mehr halten, findet jedoch, dass sein Stall mit 3000 Tieren zu unruhig sei. Natürliche Haltungsbedingungen, wie viel Platz, Stroh und Zugang zu Freiland, unter welchen die Tiere ihren wesensgemäßen Bedürfnissen nachgehen können sowie eine gute Mensch-Tier-Beziehung, zählen zu den Grundwerten des Hofes.

Im Umgang mit Tieren, so Thomas Bayer, bedarf es klarer innerer Werte!

Eier waren gefragter als Schweinezucht. So kam es, dass Thomas und Rose Bayer nachdem sie den Betrieb des Vaters 1990-1991 erst auf Demeter umgestellt hatten, 1994 zur Hühnerhaltung wechselten. Die Umstellung zog einen Umbau zu einem Festall mit sich. Dafür ist Thomas Bayer dankbar, denn in heißen Sommern sei es in diesem relativ gut auszuhalten. Des Weiteren kommt es durch die Geräumigkeit bei den Hühnern nicht zum gegenseitigen Picken. Die meiste Zeit sind seine Hühner draußen. Die Hühner machen rund ein Drittel vom Umsatz des Tannhofes aus, der Rest des Ertrags

wird durch Chicoréewurzeln, Getreide und Soja erzieht.

Eines Tages stellte sich Thomas Bayer beim Kauf von Legehennen die Frage, was eigentlich mit den männlichen Küken geschieht. Als er herausfand, dass ein Großteil der sogenannten „Bruderküken“ kurz nach dem Schlüpfen getötet werden, begann Thomas Bayer sich vor etwa 10 Jahren im Bündnis biodynamischer Bauern am Bodensee zu diesem Thema zu engagieren. Mit Kollegen kam er über das Wesen und eine wesensgemäße, nicht nur artgerechte Tierhaltung, ins Gespräch. Dabei herausgekommen ist 2012 das Konzept: „Hänsel und Gretel“. Die Idee dahinter: Ernst genommen

gehört zu einer Henne auch ein Hahn. Wollen die Verbaucher\*innen Eier von Legehennen, gehören Suppenhühner und Masthähne ebenso dazu. Es ist eine Entscheidung gegen das Töten männlicher Küken.

Seitdem bewegen sich auf dem Hof Bayer, neben 1500 Hühnern der klassischen Hybridrasse Lohmann Brown, auch ca. 100 Tiere der Rasse Les Bleues. Obwohl letztere 1/3 weniger Eier legen und 1/3 mehr Platz und Futter brauchen sind sie, als alte Zweinutzungsrasse, das Schmuckstück des Hofes.

## Zweinutzungshühner

Im Unterschied zu den Hybridrassen (Hybridhühner sind keine Hybriden im engeren Sinne, sondern Gebrauchskreuzungen) bei welchen die Brüder der Legehennen aufgrund der speziellen Züchtung auf Legeleistung nicht zur Mast geeignet sind, da sie viel zu langsam Fleisch ansetzen, besteht der Vorteil einer Zweinutzungsrasse darin, dass die Hühner Eier legen und die Hähne auch zur Mast geeignet sind. Doch im Vergleich zu den auf eine spezielle Leistung gezüchteten Hybrid-Tieren, könne die Zweinutzungsrasse mit deren Lege- wie auch Mastleistung nicht mithalten, wodurch die Produkte von Zweinutzungshühnern in der Produktion deutlich teurer sind. Durch ihren Einsatz können jedoch Huhn und Hahn gleichermaßen genutzt werden. Aber auch im Geschmack und der Tiergesundheit brächte der Einsatz eines Zweinutzungshuhns Vorteile, ergänzt Thomas Bayer.

Die Hybridhühner Lohman Brown werden von einem Demeter Aufzüchter gekauft. Diese sind dann bereits 18 Wochen alt. Die Les-Bleues-Küken werden von der ökologischen Tierzucht gGmbH bezogen. Die Les-Bleues-Haltung ist ein

## BIODYNAMISCHE HÜHNERZUCHT

*DAZU BRAUCHT ES 4-5 HÖFE MIT EINEM TIERBESTAND UM DIE 500 TIERE. UM DIE LEGELEISTUNG MESSEN ZU KÖNNEN BRAUCHT ES ENTWEDER TEURE ELEKTRONISCHE LEGENESTER (1600,00€ PRO STÜCK) ODER ERHEBLICHE PERSONALKOSTEN. Z.B. DURCH DAS ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER LEGENESTERKLAPPEN. ZUDEM DAUERN ZUCHTPROZESSE MEHRERE JAHRE. DAS ZUCHTZIEL IM BIODYNAMISCHEN BEREICH STREBT MEHR DIVERSITÄT AN UND IST KOMPLEXER. NICHT NUR DER ERTRAG VON EI UND FLEISCH SIND AUSSCHLAGGEBEND, SONDERN NEBEN DER GRÖSSE DER EIER UND DER SCHALENDICKE AUCH EIN RUHIGES TIER MIT EINEM GUTEN SOZIALVERHALTEN.*

Versuch und die Antwort darauf, ob man mit Zweinutzungshühnern wirtschaftlich überleben und ob man sie in eine professionelle Hühnerhaltung integrieren kann, so Thomas Bayer.

## Futter

Wie es auf biodynamisch betriebenen Höfen üblich ist, müssen 50% des Futters aus eigener Erzeugung kommen. Auf dem Tannhof sind es 50% eigener Hafer, 20% eigener Weizen, 30% Bio-Ergänzer aus Bio-Sojabohnen als Eiweißversorgung, werden hinzugekauft. Die Fütterung mit einem hohen Anteil an Hafer, der viel Rohfaser enthält, begünstigt ruhige Hühner, so die Beobachtung von Thomas Bayer. Dafür wird auf 10% Legeleistung verzichtet.

Das langsamere Wachstum der Hähne, die Haltung mit viel Freiraum zur Be-

wegung sowie die Fütterung bringen einen entscheidenden Unterschied im Fleischgeschmack mit sich, welcher die Kundschaft immer wieder überrascht. Erkennbar sei der Unterschied eines schnell gewachsenen Masthahns zu einem Hänsel-Hahn vom Hof Bayer an der Konsistenz, dem Geschmack und der Farbe des Fleisches. Ein konventioneller Masthahn erreicht nach fünf Wochen teilweise bereits 2,5 Kilo. Das bedeutet das 60-fache des Startgewichts. Zu diesem Zeitpunkt sind die Hähne noch nicht einmal geschlechtsreif. Übertragen auf ein Menschenleben bedeutet das: Wenn ein Baby bei der Geburt 3500 Gramm wiegt, würde das Kind – auf die Wachstumsrelationen von Masthühnern übertragen – bei der Einschulung 210 Kilo wiegen. Diese rasante Gewichtszunahme bringt gesundheitliche Folgen mit sich. Aufgrund des starken Ungleichgewichts können sie sich nach vorne nicht mehr halten – und können umkippen. Knochenbrüche sowie ein erschwertes Fortbewegen zählen ebenso dazu. Erkennbar sei solch ein schnell gewachsenes Fleisch daran, dass es „fast im Mund zerfällt“, so Bayer. Hingegen ist die Fleischqualität eines Hänsel-Hahns robuster, ausgereifter im Geschmack und die Fleischteile haben eine unterschiedliche Färbung. Da die Zweinutzungsrasse nicht nur, entgegen der Hybridrasse Lohman Brown oder Sandy, auf Eiproduktion gezüchtet ist, setzen die Tiere auch Fleisch an. Bei

## WENIGER EIER – ABER BESSER!

*Thomas Bayer rechnet: Wenn alle Höfe in Deutschland nach biodynamischen Richtlinien produzieren, bekäme jeder Mensch circa 4 Eier in der Woche und ein Suppenhuhn und ein Bruderhahn im Jahr.*

den Lohman Browns gibt es zu wenig Fleisch aber guten Eierertrag. Die Les Bleues benötigen mehr Futter und Platz, haben dabei weniger Legeleistung, dafür setzen die Hähne aber mehr Fleisch an. Bis jetzt werde noch an einer idealen Zweinutzungsrasse geforscht, was im biodynamischen Bereich gar nicht so einfach sei, so Thomas Bayer.

Ebenso unterscheidet sich die Eiqualität eines Zweinutzungshuhn Les Bleues zu einem Hybridhuhn der Rasse Lohman Brown: Thomas Bayer findet, der Eischnee der Les-Bleues-Eier sei steifer und verhalte sich anders, auch das Eigelb sei gelber.

## Schlachtung

Die Masthähne wachsen, wie schon eingangs erwähnt, mit natürlichem Futter, in normaler Gewichtszunahme in zirka 18 Wochen auf ein Durchschnittsgewicht von 3 Kilogramm. Geschlachtet wird in der Oberschwäbischen Geflügel GmbH. Verwendete Methode ist das Schlachtband mit Betäubungstauchbecken. Im Anschluss werden die Tiere geköpft. Wichtig ist es laut Thomas Bayer, seine Tiere selbst abzuliefern.

Thomas Bayer würde gerne die ganze Wertschöpfungskette von der Brut bis

hin zur Fleischvermarktung auf seinem Hof vertreten. Der Wunsch war, den großen Stall mit 1500 Hühnern mit den Les Bleues zu betreiben. Das bedeutet: weil die Les Bleues mehr Platz brauchen, da die Tiere schwerer sind, könnten nur 900 Tiere eingestallt werden und es müssten die doppelte Anzahl an Küken, wie es die ökologische Tierzucht gGmbH inzwischen sogar in ihren Abnahmebedingungen vorschreibt, aufgezogen werden. Zudem müsste noch ein weiterer Stall für die Masthähne gebaut werden. Des Weiteren braucht es auf dem Hof eine Infrastruktur wie Tiefkühlraum, Tiefkühlfahrzeug etc., um das Fleisch vermarkten zu können. Dies wären Investitionen von rund 150.000€.

Da die letzten Hähne schleppend und schwierig zu verkaufen waren muss wahrscheinlich eine andere Lösung her, an welcher z.B. die ökologische Tierzucht gGmbH forscht und arbeitet. (Thomas Bayer benötigt durchschnittlich einen Verkaufspreis von 18,50€ pro Kilo. Bei einem 2 Kilogramm schweren Hahn wären das dann stolze 37,00€.)

Aus diesem Dilemma entstand die Idee, sich mit anderen Landwirt\*innen zusammenzuschließen und die Fleischvermarktung und Aufzucht von Hähnen gemeinsam in die Hand zu nehmen.

Auf biodynamischen Höfen sind Prozesse kleinteiliger. Gerade dieser Punkt zeigt das Dilemma einer biodynamischen Hofführung im Umgang mit der aktuell vorherrschenden Marktlogik: Je größer die Einheiten sind, desto günstiger wird es. Ob für 1.500 oder 60.000 Hühner abends die Klappe zugemacht wird, bedeutet in beiden Fällen zirka 10 Minuten Arbeitszeit. Einzig klare innere Werte helfen im Spagat zwischen Idealismus und Wirklichkeit einen Standpunkt zu finden. Bei Thomas Bayer ist eben bei 1.600 Tieren

## DIE ÖKOLOGISCHE TIERZUCHT GMBH IN 6 PUNKTEN

- *Zweinutzung*
- *ohne Kükentöten*
- *ohne In-Ovo-Selektion*
- *ohne Konzerne*
- *ohne Käfighaltung*
- *mit Hahnenaufzucht*

eine Grenze erreicht. Zu den aktuellen Herausforderungen zählen Vorstellungen auf Verbraucher\*innen-Seite in Einklang über Preis, Kosten und landwirtschaftlicher Machbarkeit zu bringen.

Auch wenn eine persönliche Beziehung zu jedem einzelnen Tier bei 1600 Tieren nicht möglich ist, die Hühner umringen Thomas Bayer bei seinen Rundgängen 3-4 Mal täglich. Sie sitzen sogar auf seinen Schultern und lassen sich streicheln. Auch spricht Thomas Bayer mit seinen Tieren und beschreibt ihr normales Tönen als ein Singen. Um das romantische Bild eines Demeter Hofes zu erfüllen, stolzieren natürlich auch ein paar Hühner und ein Hahn frei auf dem Hof herum. Ein außergewöhnlich schöner Hahn hatte es dem Bauern besonders angetan, dass dieser vom Fuchs geholt wurde schmerzt Thomas Bayer ein bisschen. Aber auch „der Lauf der Natur hat seine Daseinsberechtigung und gehört ein Stück weit zum Hoforganismus dazu“, sagt Thomas Bayer inmitten seiner friedlich gackernden Hühner-Herde.

## WISSENSWERT

*Anhand einer Farbskala können Landwirte in konventionellen Betrieben, durch gezielte Fütterung, die Farbnuance des Eigelbes genau bestimmen. Aber wollen wir Futter für die Hühner mit synthetischen Farbstoffen, welche zudem umstritten sind? Link für Farbskala (<https://www.eiermeier.ch/ernaehrung/allerlei-wissenswertes/farbe-des-eidotters.html>)*

## WUSSTEN SIE?

**IN DER NATURATA ERHALTEN SIE NEBEN EIERN DER LOHMAN BROWNS AUCH EIER DES ZÜCHTUNGSPROJEKTS „HÄNSEL & GRETEL“ VOM HOFGUT RENGOLDSHAUSEN.**



## REZEPTEMPFEHLUNG VON THOMAS BAYER: GEFÜLLTER LES-BLEUES-HAHN AUS DEM OFEN

1. Apfelstücke und Räucherspeck anbraten, mit Zitronensaft beträufeln
  2. Würzmischung aus Salz, Paprika, Oregano, Thymian und Rosmarin herstellen
  3. Den Hahn gut damit würzen, und mit der Apfel-Räucherspeckmischung füllen
  4. 2,5 Stunden in den Ofen (erste halbe Stunde 240Grad, dann zugedeckt 180Grad)
- An solch einem Hahn kann eine 3-4 köpfige Familie 2 Tage essen

## WUSSTEN SIE?

- *IN DEUTSCHLAND LEBTEN IM MÄRZ 2016 ETWA 93,8 MIO. HÜHNER FÜR DIE HÜHNERFLEISCHPRODUKTION*
- *97 % DIESER HÜHNER LEBTEN IN KONVENTIONELLER BODENHALTUNG*
- *VIELE DIESER BETRIEBE ARBEITEN FLÄCHENUNABHÄNGIG. DAS BEDEUTET, DASS SIE KAUM NOCH EIGENE FLÄCHEN BEWIRTSCHAFTEN, SONDERN HAUPTSÄCHLICH ZUGEKAUFTES FUTTER VERFÜTTERN*



### LOSE BIOLAND EIER, STÜCK

Passend zur Mehrweg-Eierbox bietet die Naturata auch lose Bioland-Eier an. Somit kann man auch nur 1 oder 2 Eier kaufen. Damit leisten wir einen weiteren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung & für eine verpackungsfreie Naturata.

Art.Nr. 86642

€0,39



### MEHRWEG-EIERBOX FÜR 8 EIER

Der »Wegbereiter« ist eine Mehrweg-Eierbox, die in erster Linie zur Einsparung von Einwegverpackungen dient. Wichtig ist, dass man die Box bei jedem Einkauf wieder mitbringt und selbst mit losen Eiern befüllt. Durch die zwei 4er-Eiereinsätze mit Griff in der Mitte können die Eier einfach und komfortabel aus der Box genommen werden. Der Einsatz ist temperaturbeständig und die Eier können damit sogar direkt in den Kochtopf gestellt und darin gekocht werden.

Art.Nr. 86641

€4,95

# GEMÜSE DES MONATS: Mangold, geht auch roh!

**Antioxidativ, blutdrucksenkend, entzündungs- und Wachstum sowie Teilung der Krebszellen hemmend**

Mangold wurde bereits in der Antike aufgrund seiner heilenden Eigenschaften sehr gelobt. So nutzte der berühmteste Arzt des Altertums – Hippokrates von Kos – die großen Mangoldblätter, um Wunden zu verbinden. Die alten Römer bereiteten aus dem Gemüse ein leckeres Süsspchen mit abführende Wirkung. Weitere Anwendungsgebiete der Einsatz gegen Bronchitis, Lungenentzündung und Stimmungsschwankungen. Im Gepäck römischer Legionäre gelangte der Mangold nach Mitteleuropa. Dort wurde er im Mittelalter bei zahlreichen Leiden wie Blutarmut und Hautkrankheiten eingesetzt. Und noch bis heute hat der Mangold in der traditionellen Volksheilkunde seinen wohlverdienten Platz. Während die Blätter u. a. bei Magen-Darm-Problemen, Blutarmut und Nervosität Anwendung finden, wird der Mangoldwurzelsaft bei Ohrenschmerzen verordnet.

## IN 100 GRAMM MANGOLD FINDEN SICH RUND...

### Nährstoffe:

- ✓ 0 G FETT
- ✓ 2 G EIWISS
- ✓ 3 G KOHLENHYDRATE
- ✓ 3 G BALLASTSTOFFE

### Vitamine:

- ✓ BETACAROTIN 3,5 MG \*176,5%: DAS ANTIOXIDANS REDUZIERT DAS KREBSRISIKO UND IST WICHTIG FÜR HAUT, AUGEN UND KNOCHEN.
- ✓ VITAMIN B2 (RIBOFLAVIN) 160 µG \*13,3%: FÜR EINEN GESUNDEN STOFFWECHSEL; HILFT BEI MIGRÄNE.
- ✓ FOLSÄURE 30 µG \*75%: WIRKT GEFÄSSERKRANKUNGEN ENTGEGEN; WICHTIG FÜR GESUNDES BLUT UND ALLE WACHSTUMS- UND HEILPROZESSE.
- ✓ VITAMIN C 39 MG \*39%: STÄRKT DAS IMMUNSYSTEM, WIRKT ANTI-OXIDATIV UND ENTZÜNDUNGHEMMEND.

✓ VITAMIN E 1,5 MG \*12,5%: EINES DER WICHTIGSTEN ANTIOXIDANTIEN, SCHÜTZT DIE ZELLEN VOR FREIEN RADIKALEN, GILT ALS ANTI-AGING-VITAMIN, FÖRDERT DIE FRUCHTBARKEIT UND REGULIERT DEN CHOLESTERINSPIEGEL.

✓ VITAMIN K 400 µG \*571,4%: WICHTIG FÜR DIE BLUTGERINNUNG, FÜR KNOCHEN UND ZÄHNE.

✓ \*ANTEIL AM TAGESBEDARF



# Chlorophyll fördert die Gesundheit

Die tiefgrüne Farbe der Mangoldblätter basiert auf dem Farbstoff Chlorophyll. Das sogenannte Blattgrün erfüllt in Pflanzen sehr wichtige Aufgaben, so sorgt es unter anderem dafür, dass die Lichtenergie des Sonnenlichts absorbiert wird.

Zahlreiche Studien haben gezeigt, dass Chlorophyll der Leber bei der Entgiftung hilft, Infektionen entgegenwirkt, die Verdauung vorantreibt, zur Gewichtskontrolle beiträgt, die Haut schützt, Entzündungen lindert und sogar das Krebsrisiko senkt.

## Mangold besteht zu 90 Prozent aus Wasser, enthält quasi gar kein Fett, wenig Zucker und bringt es nur auf 25 Kilokalorien pro 100 Gramm.

In Mangold stecken mehr Ballaststoffe als in den meisten anderen Blattgemüsen wie etwa dem Kopfsalat. Ballaststoffe haben den großen Vorteil, dass sie das Sättigungsgefühl steigern und Gallensäure im Darm binden. Dies hat zur Folge, dass der Cholesterinspiegel gesenkt wird. Außerdem tragen Ballaststoffe zur Verdauung und somit zur Darmgesundheit bei.

## Wie kann Mangold gegessen werden?

Neben vielen Kochvarianten, bei welchen der Mangold an Kraft verliert, kann man ihn auch roh essen. Ideal ist es, wenn man den Mangold mariniert (zumindest seine dicken Stängel) – z. B. in einer Mischung aus Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Knoblauch und anschließend für einige Minuten auf den Grill legt. Dadurch bleiben mehr Nährstoffe erhalten als beim Kochen.



### LAGERUNGSTIPP

NACH DEM EINKAUF SOLLTEN SIE DEN MANGOLD SO SCHNELL WIE MÖGLICH VERARBEITEN. ETWA 3 TAGE LÄSST ER SICH GUT IM GEMÜSEFACH DES KÜHLSCHRANKS LAGERN. AM BESTEN IST ES, WENN SIE IHN DAZU IN EIN FEUCHTES TUCH EINSCHLAGEN.

### BETA-LAIN: BUNT, GESUND UND ANTIOXIDATIV

WÄHREND DIE BLÄTTER MEIST GRÜN SIND, ERSTRAHLEN DIE STIELE UND BLATTADERN – JE NACH SORTE – IN LEUCHTENDEM GELB, ORANGE, ROT ODER PURPUR. DIESE BUNTHEIT BERUHT AUF DEN BETALAINEN (ROT), DIE NEBEN DEN ANTHOCYANEN (BLAU) UND CAROTINOIDEN (GELB-ORANGE) ZU DEN PFLANZLICHEN FARBSTOFFEN ZÄHLEN. IM MANGOLD SIND ALLE DREI FARBSTOFFGRUPPEN VERTRETEN.

# GEMÜSE DES MONATS:

## Rezepte

### MANGOLD-PESTO

Zutaten für 2 Gläser:

- 300 g Mangold
- 3 EL Kürbiskerne geröstet
- 3 Zweige Rosmarin
- 80 ml Olivenöl
- 80 g Parmesan gerieben
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- Die Mangoldblätter vom Stiel trennen, (die Stiele anderweitig verwenden)

- Die Blätter kleinzupfen und ganz kurz in kochendes Wasser geben
- Das heiße Wasser abschütten und die Blätter im Sieb abtropfen lassen
- Die Rosmarinnadeln vom Zweig abzupfen und kleinhacken
- Die Knoblauchzehe kleinhacken
- Alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Das Pesto mit Zitronensaft abschmecken. Fertig!



### ÜBERBACKENER MANGOLD MIT TOMATEN UND ZIEGENKÄSE

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Mangold
- Salz
- 250 g Kirschtomaten (wahlweise getrocknete Tomaten)
- 80 g Ziegenfrischkäse
- 2 Stiele Thymian
- 3 EL Olivenöl
- ½ Zitrone
- 1 TL flüssiger Honig
- Pfeffer
- ½ Vollkorn-Baguette

### ZUBEREITUNG (20 MIN):

- Mangold waschen, putzen und die kräftigen Stiele herausschneiden (die Stiele anderweitig verwenden)
- In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen, salzen und die Mangoldblätter für 2 Minuten hineingeben (blanchieren). In ein Sieb abgießen und die Blätter in eine ofenfeste Form legen
- Tomaten waschen und halbieren, Ziegenkäse würfeln und beides auf dem Mangold verteilen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymian über den Mangold streuen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln
- Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft 150 °C, Gas: Stufe 1) ca. 10 Minuten erhitzen, bis der Käse zu schmelzen beginnt
- Inzwischen die halbe Zitrone auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Honig und restlichem Öl verrühren. Das Gemüse damit beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Baguette servieren



## NEUIGKEITEN

SEI DABEI UND STÄRKE DEINE REGION!

Im Spätsommer und Herbst ist die Fülle an regionalem Obst und Gemüse besonders üppig. Auch in diesem Jahr melden die Landwirt\*innen vom Lehenhof und vom Hof Lautenbach gute Erträge für die zahlreichen Kulturen, welche für Naturata Loyal angebaut werden.

Alle Mitglieder sollten sich daher überlegen, ob sie vielleicht eine Kiste bestellen wollen, um das reichhaltige Angebot voll auszuschöpfen.

### DIE LOYALE KISTE

✓ Größe je nach Wunsch: Ein oder zwei Naturata-Loyal-Anteile möglich

✓ Bestellung unter 07551-951615

✓ Pause oder Abbestellung jederzeit möglich

## Mitmachen 2020

Die Erntezeit ist aber auch ein idealer Zeitpunkt, um bei Naturata Loyal einzusteigen

- **Ihr Vorteil:** Egal ob Tomaten, Gurken oder Mangold, Naturata Loyal Mitglieder erhalten deutlich reduzierte Preise für die Erzeugnisse der Naturata-Loyal-Bauernhöfe.

- **Ihr Beitrag:** Möglich werden diese Preisreduktionen, weil alle Mitglieder einen monatlichen Beitrag leisten, um die Landwirtschaft vorzufinanzieren. Der Richtwert hierfür ist 7,99 €.

- **mehr Infos:** [naturata-gmbh.de/naturata-loyal](https://naturata-gmbh.de/naturata-loyal)



### Wir freuen uns auf Sie! Auch auf Ihre Fragen!

In den Läden,  
an [benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de](mailto:benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de)  
oder telefonisch.

# WARENKUNDE

## Olivenöl

Der Olivenbaum ist neben dem Feigenbaum und dem Weinstock eine der ältesten Kulturpflanzen. Die Geschichte des Olivenbaums reicht bis in die Antike zurück. Archäologische Funde deuten darauf hin, dass dies um 400 v.Chr. in Kreta und Syrien geschah. In frühbyzantinischer Zeit bedeutete für hunderte Dörfer im Gebiet der Toten Städte (Kalksteinmassiv in Nordsyrien) der Export von Olivenöl die wirtschaftliche Grundlage für ihre Blütezeit ab dem 4. Jahrhundert.

Im 6. Jahrhundert v. Chr. kam der Olivenbaum nach Italien. Das Öl war die Basis des Balsams für die Salbung und das Licht, dass die Dunkelheit der Tempel und Häuser beleuchtete. Die Ägypter benutzten das Öl der Olive auch zur

Hautpflege und als Heilmittel. Man nennt den Olivenbaum auch den Baum der Bäume, und er ist eng mit der Menschheitsgeschichte verbunden. Er gilt als Symbol des Friedens und die Sieger bei den Olympischen Spielen wurden mit den Kränzen aus Olivenzweigen geehrt.

Auch ist er ein Symbol für Kultur im ursprünglichen Sinn, dem behutsamen, bewahrenden Umgang mit der Natur. Kein anderes Speiseöl kann eine solch überwältigende Fülle an Geschmacksnuancen bieten wie das Olivenöl. Die Vielfalt reicht von mild, über leicht bitter bis zu vollmundig fruchtig.

Bis zu 80% der Kosten von Olivenöl liegen in der Ernte und Baumpflege. Um die beste Olivenölqualität zu erhalten, sollten zwischen Ernte und Pressung höchstens zwei bis vier Tage vergehen.

Gute Olivenöle haben auch ihren Preis. Grundsätzlich sollte bei Olivenöl immer auf den Hinweis „extra nativ“ geachtet werden, was heißt; reinster Olivensaft direkt ab Fruchternte, sowie ausschließlich die erste Ernte des Jahres.

Autorin: Friederike Simmendinger



### OLIVENÖL NATIV EXTRA, UNFILTRIERT

Höchste Güteklasse aus Apulien / Italien von der Azienda Ceci.

Art.Nr. 391011  
€7,99

# WEIN-EMPFEHLUNG

## LIV Vinho Verde DOC 2019 A&D Wines

Die Region Vinho Verde ist die Bezeichnung eines portugiesischen Weines und der gleichnamigen Region. Die wörtliche Übersetzung ist der „grüne Wein“. Gemeint ist aber nicht die Farbe, sondern die herrliche Frische der Weine dieser Region. Verspielt, leicht und frisch. Aromen von frischem Obst, sehr anregend. Gerade im Sommer eisgekühlt der perfekte Begleiter aller Lebenslagen.

**PERSÖNLICH PROBIERT UND ALS SEHR GUT EMPFUNDEN!**

VON THILO KAUF



### LIV VINHO VERDE DOC 2019 A&D WINES

Verspielt, leicht und frisch. Aromen von frischem Obst, sehr anregend.

Art.Nr. 539436  
€6,50

# TERMINE UND VERANSTALTUNGEN

## Erisches Fleisch aus Lautenbach

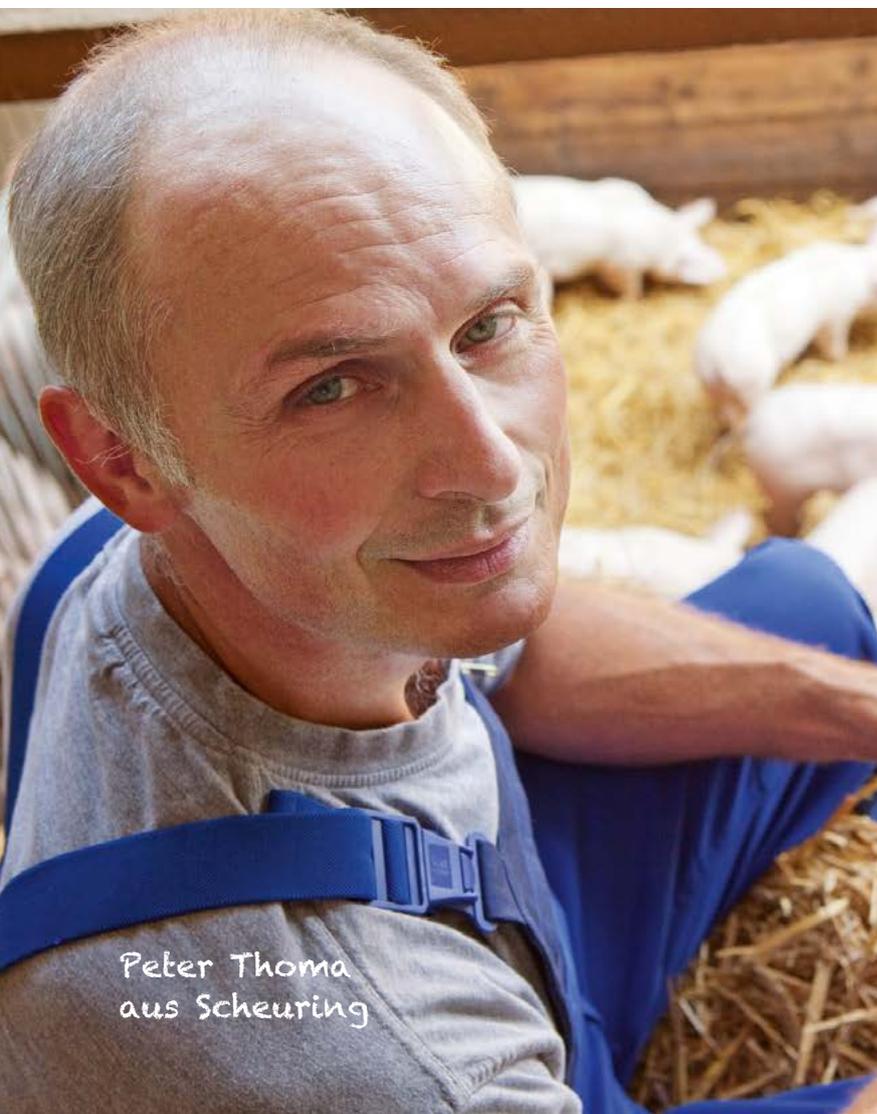
Einmal pro Monat kauft die Naturata ein ganzes demeter Rind von Lautenbach. Dieses wird bei unserem Partnerbetrieb in Egg zerlegt und vakuumiert. Somit haben Sie die Möglichkeit genau das Gewicht Ihres Steaks zu bestimmen.

**Einfach bei uns in den Läden nach der Fleischliste fragen und vorbestellen.**



### LIEFERTERMINE:

-  27. August
-  24. September
-  22. Oktober
-  26. November
-  17. Dezember



Peter Thoma  
aus Scheuring



[www.bio-buehler.de](http://www.bio-buehler.de)

## Fleisch aus Vertragslandwirtschaft

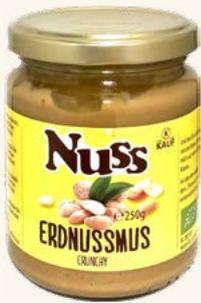
Qualität fängt für Bio Bühler bereits auf dem Acker an. Nur so kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert werden. „Wir arbeiten ausschließlich mit Vertragslandwirten zusammen, mit denen wir jedes Jahr einvernehmlich faire Preise festlegen,“ erklärt Horst Bühler. Im Gegenzug verpflichten sich die Landwirte, die von Bühler vorgeschriebenen Qualitätskriterien zu erfüllen. Dabei handelt es sich um bäuerliche Familienbetriebe, die ihre Landwirtschaft mit Herzblut betreiben und nach den Richtlinien von Anbauverbänden wie Naturland, Biokreis und Bioland arbeiten.

Bühler GmbH | Ursulasrieder Straße 2  
87437 Kempten | Telefon: 0831-5717-373

# BIO-PRODUKTE UND FAIRER HANDEL

## PRODUKTPALETTE DER KAUF HANDELSGESELLSCHAFT MBH

**M**it der Kauf Handelsgesellschaft mbH hat Geschäftsführer Thilo Kauf eine neue Marke für Demeter und Bio-Produkte mit einem fairen und guten Preis-Leistungsverhältnis ins Leben gerufen. Die ersten Produkte sind bereits in der NATURATA und in den Kauf-Bio-Läden erhältlich. Das Ziel: Eine breit aufgestellte Produktpalette, für den Einzelhandel mit großer Auswahl an hochwertigen Demeter- und Bio-Produkten für den täglichen Gebrauch.



### ERDNUSSMUS CRUNCHY, 250 G

Reine Erdnüsse,  
verfeinert mit  
Meersalz

Art.Nr.: 301010  
Preis: €2,99



### MANDELMUS BRAUN, 250 G

Reine Mandeln,  
ohne Zusatzstoffe

Art.Nr. 381030  
Preis: €7,49



### CASHEWMUS NATUR, 250 G

Reine Cashewnüsse  
ohne Zusatzstoffe

Art.Nr. 381020  
Preis: €18,90



### PASSATA DI POMODORO, 500 ML

Fein passierte Tomaten, geerntet nach Vorgaben des biologisch-dynamischen Landbaus in einer apulinarischen Azienda.

Art.Nr. 401020  
Preis: €2,29

**D**er zart-cremige Bio-Frühlingshonig aus dem Main-Taubertal ist eine echte Kauf-Spezialität. In diesem leckeren Honig spiegeln sich die Ansprüche der Marke wider: Faire Preise, Transparenz, Qualität und Nachhaltigkeit.

Bei der Honiggewinnung wird so wenig wie möglich eingegriffen, sodass ein Honig nach Bio-Vorgaben entstehen kann, der qualitativ hochwertig ist. Die Imkerei Stephan unterstützt eine artgerechte Bienenhaltung. Beispielsweise werden die Flügel

der Bienenköniginnen nicht gestutzt und die Bienenkästen bestehen ausschließlich aus Holzkästen mit reinem, rückstandsfreiem Wachs. Es gibt keine Medikamente wie beispielsweise Perizin für die Bienen, sie werden mit natürlichen Mitteln behandelt, falls notwendig. Deshalb gibt es im Bio-Honig von Kauf keine Rückstände von Pestiziden oder Insektiziden. Im Winter bekommen die Bienen Biozucker, somit ist der Bio-Kreislauf gewährleistet und die Bienenvölker werden natürlich nur dort abgestellt, wo sie nicht mit Pollen aus gentechnisch veränderten Pflanzen in Berührung kommen. Artgerechte Bienenhaltung ist wichtig, denn nur dann ist die Herstellung von qualitativ hochwertigem Honig möglich.

Der Bio-Honig entspricht der EU-Ökoverordnung und trägt das Bio-Siegel als Zeichen der Reinheit und Natürlichkeit. Zusätzlich dazu wird beim Kauf eines Honigglases das Netzwerk „Blühende Landschaften“ mit einer Spende von fünf Cent unterstützt.

Den Honig gibt es exklusiv in der Naturata und in den Kauf-Bioläden in Überlingen, Meersburg und Immensstaad im 500- oder 250-Gramm-Glas.

### ZART-CREMIGER BIO-FRÜHLINGSHONIG

aus dem Main-Taubertal



250 G: Art.Nr. 635618

€4,99

500G: Art.Nr. 635619

€6,99

## HANDGERÖSTETER KAFFEE AUS ÜBERLINGEN

**W**er das Solid Ground in Überlingen schon einmal besucht hat, weiß, wie guter Kaffee schmeckt. Der Kauf-Kaffee wird aus Espressobohnen hergestellt, die in einem sehr schonenden Röstverfahren zu Espresso verarbeitet werden. Während herkömmliche Kaffeebohnen eine Röstzeit von etwa drei bis vier Minuten bekommen, wird die Barista-Mischung mit Kaffeebohnen aus Guatemala und El Salvador etwa 16 Minuten lang schonend geröstet. Ein tolles Aroma entsteht. Durch eine kontinuierlich frische Röstung ist der Kaffee ganz besonders aromatisch.



### ESPRESSO BARISTA 1 KG, GANZE BOHNE

Unser Haus-Espresso für alle italienischen Kaffeespezialitäten.

Art.Nr. 391011 €18,90



### ESPRESSO BARISTA 250 G, GANZE BOHNE

Unser Haus-Espresso für alle italienischen Kaffeespezialitäten. Kleine Packung.

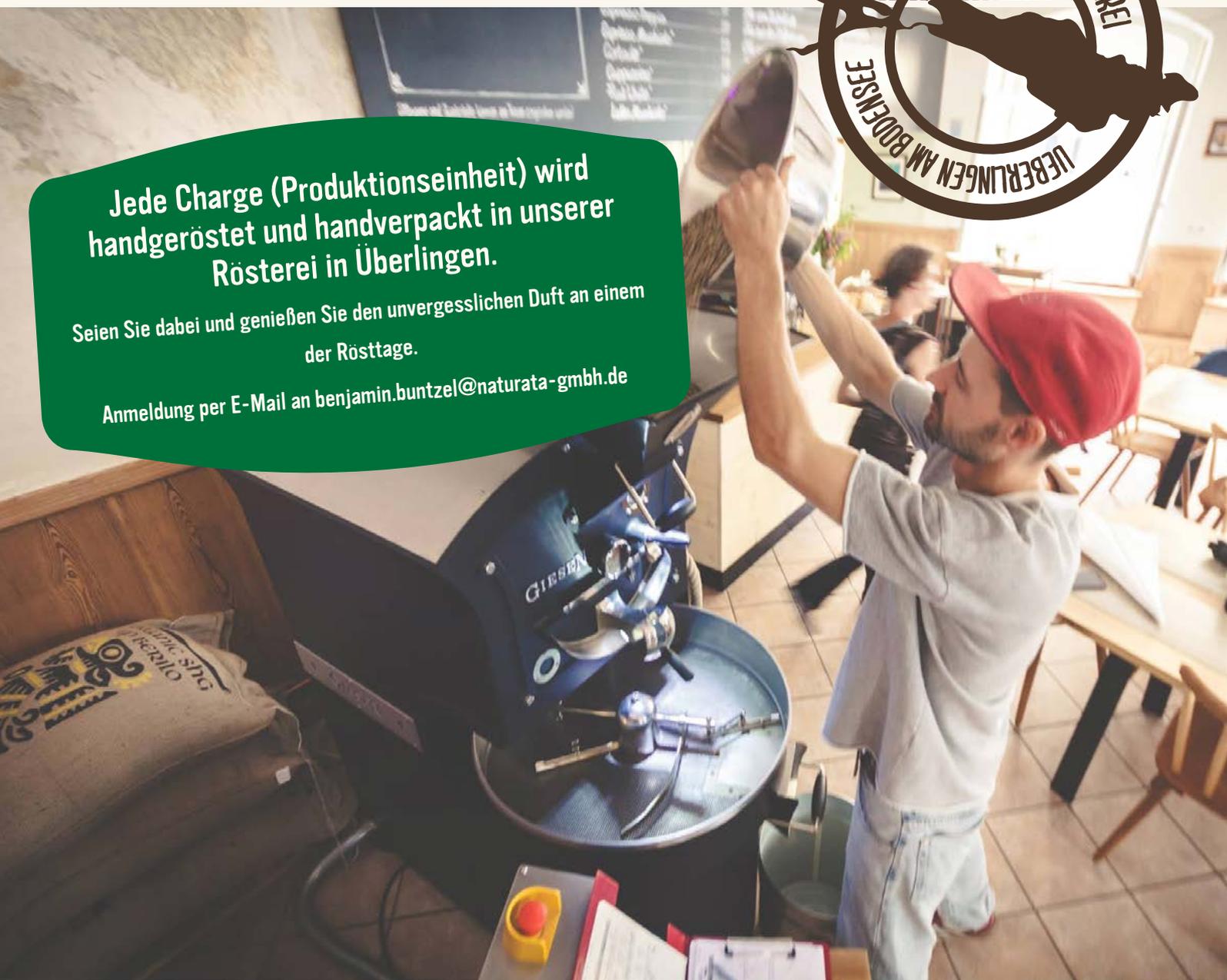
250g Packung = 19,96 / kg  
Art.Nr. 391011 €4,99



Jede Charge (Produktionseinheit) wird handgeröstet und handverpackt in unserer Rösterei in Überlingen.

Seien Sie dabei und genießen Sie den unvergesslichen Duft an einem der Rösttage.

Anmeldung per E-Mail an [benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de](mailto:benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de)



# BUCHTIPPS ZUM THEMA

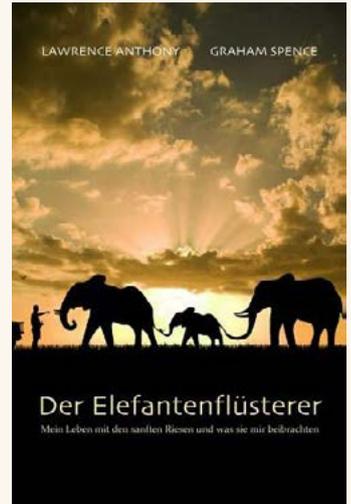
## DER ELEFANTENFLÜSTERER. MEIN LEBEN MIT DEN SANFTEN RIESEN UND WAS SIE MIR BEIBRACHTEN

AUTOR: LAWRENCE ANTHONY

**D**er bewegende Bericht vom preisgekrönten Umweltschützer Lawrence Anthony über seine Elefantenherde in der Wildnis Südafrikas. In Lawrence Anthonys Naturschutzreservat hatten fast hundert Jahre keine Elefanten mehr gelebt. Eines Tages erfuhr er von einer heimatlosen und bedrohten Herde, die er bei sich aufnahm. Er entwickelte eine enge Beziehung zu den sanften Riesen, die sein Leben für immer veränderten.

ISBN: 9783868825244

Preis: 14,99 €



## DIE GROSSE GEMEINSCHAFT DER SCHÖPFUNG: GESPRÄCHE ZWISCHEN MENSCH UND TIER.

AUTOR: J. ALLEN BOONE

**W**ie die LIEBE - die universelle Sprache der Schöpfung - uns auch in der Kommunikation mit Tieren neue Horizonte eröffnet, zeigt der lange vergriffene Klassiker „Die große Gemeinschaft der Schöpfung“ von J. Allen Boone. Seine einzigartigen Erzählungen lassen uns auf erfrischend-heitere Art erleben, dass die Kommunikation mit Tieren eine für jede(n) erfahrbare, wunderschöne Wahrheit ist. Alles was es braucht, um den Schleier der Trennung zu lüften, ist eine offene, freundliche, menschliche Haltung und eine gute Portion Humor...

Wer Allen Boones Buch gelesen hat, wird nie wieder „nur einem Hund“ gegenüberstehen – er wird dieses Wesen als Mitglied „der großen Gemeinschaft der Schöpfung“ erleben.

ISBN: 978-3946959212

Preis: 12,90 €



## DIE WEISSE GIRAFFE

AUTOR: LAUREN ST JOHN

**M**artine ist elf, als ihre Eltern bei einem Brand ums Leben kommen und sie nach Afrika geschickt wird, um bei ihrer seltsam ablehnenden Großmutter zu leben. Was verbirgt ihre Großmutter vor ihr? Warum hält man sie systematisch von allen Tieren fern? Als sie eines Nachts aus dem Fenster ihres Dachzimmers schaut, steht eine Giraffe am Wasserloch und blickt direkt zu ihr hinauf.

ISBN: 9783772521416

Preis: 14,90 €

# TEXTIL ABTEILUNG – MULESING

**S**chafwolle besitzt viele positive Eigenschaften: Sie wirkt Temperatur ausgleichend, speichert Feuchtigkeit, ohne sich nass anzufühlen, ist Schmutz abweisend und

## Wolle besitzt eine natürliche Selbstreinigungsfunktion

besitzt eine natürliche Selbstreinigungsfunktion - nach kurzem Lüften riecht Kleidung aus Wolle wieder neutral und frisch. Bei diesen Eigenschaften ist es kein Wunder, dass nach Kleidung aus Schafwolle weltweit eine große Nachfrage besteht. 2,2 Millionen Tonnen Wolle werden jährlich produziert, wovon der größte Teil in der Bekleidungsindustrie weiterverarbeitet wird. Leider hat der Woll-Boom eine unschöne Kehrseite: Mulesing.

Schafwolle wird größtenteils aus Ländern wie Australien oder Neuseeland importiert. Dort sind Schafrassen heimisch, die besonders feine Wolle produzieren. Deutsche Schafwolle kann mit der Qualität der Importwolle nicht mithalten und der Verkauf ist somit oft nicht rentabel.

Um den Wollertrag zu maximieren, wurden verschiedenen Schafrassen – allen voran den Merinoschafen, eine besonders faltige Haut angezüchtet. Als Folge der nun besonders dichten Wolle der Tiere schwitzen diese verstärkt und in den Hautfalten bildet sich Feuchtigkeit. Fliegen legen in diesen Regionen bevorzugt ihre Eier ab – dies ist vor allem am von Kot und Urin verunreinigten Hinterteil der Schafe der Fall. Die geschlüpften Fliegenmaden fressen sich in das lebende Gewebe der Tiere. Es kommt zu schweren Entzündungen und nicht selten versterben die betroffenen Schafe.

In Australien hat sich zur Vorbeugung gegen diesen Befall von Fliegenmaden

das sogenannte „Mulesing“ etabliert. Dabei werden den Lämmern ohne Betäubung Hautstücke am Hinterteil entfernt. Auf dem dadurch entstehenden Narbengewebe wächst keine Wolle mehr, es bleibt darüber hinaus glatt und faltenfrei, sodass Fliegen nicht mehr angelockt werden. Das Mulesing ist eine grausame und schmerzhafteste Verstümmelung der Tiere. Lediglich 10% der australischen Schafwolle sind frei von diesem Verfahren.

## Die gezielte Zucht gilt als die beste Alternative gegen Mulesing.

Dabei zielt die Züchtung auf die Reduzierung der Hautfalten der Schafe – vor allem am Hinterteil - ab. Auch wird daran geforscht, Resistenz gegen den Fliegenbefall zu entwickeln.

Beim Einkauf aller Produkte aus – oder mit Schafwolle für das Sortiment der Naturata GmbH wird streng darauf geachtet, dass der Rohstoff frei von Mulesing ist

*Beim Einkauf aller Produkte aus – oder mit Schafwolle für das Sortiment der Naturata GmbH wird streng darauf geachtet, dass der Rohstoff frei von Mulesing ist.*

Autorin: Elsa Kauf-Bigall



# HERZLICHST, DEIN Ö.

Unser Ö hat ein Herz für guten Geschmack und Lebensfreude. Es steht für wichtige Werte, die unser gemeinsames Leben mit Mensch und Natur lebenswert machen.



## RESPEKT

ist ja die Grundlage jeder guten Beziehung. Wir haben eine richtig gute zu Mutter Natur: Seit 1991 engagieren wir uns für ökologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung.



## VERANTWORTUNG

ist ein großes Wort. Schon seit 2008 stellen wir uns der Verantwortung, zum Beispiel mit unserer klimaneutralen Superwurst.



Echt GUT, echt FAIR, echt Ökoland. 

demeter

**SCHROZBERGER**  
Milchbauern

Manche sagen: An Plastik führt kein Weg vorbei.

„Beste Qualität bleibt  
im Mehrwegglas!“



## GENUSS IM GLAS

Stur wie wir sind, bleiben wir beim Besten: Mehrweggläser sind umweltfreundlich und garantieren die beste Qualität. Überzeugen Sie sich selbst!

[schrozberger-milchbauern.de](http://schrozberger-milchbauern.de)



# AUS DEM TEAM: REDA DOUBLALI

## In welchem Bereich arbeiten Sie in der Naturata?

Als Filialleiter in Immenstaad für die Organisation von Abläufen, Kundenorientierung und Entwicklung des Unternehmens.

## Was haben Sie gelernt - was ist ihre Berufsbezeichnung?

Ich bin gelernter Einzelhandelskaufmann.

## Was mögen Sie am Kauf?

Die (Bio-)Qualität der Lebensmittel, Konzentration auf regionale Anbieter/Produkte, Ökopionier in Familienbetriebsformat.

## 3 Dinge, auf die Sie verzichten könnten?

Corona, Corona und Plastik.

## 3 Dinge, auf die Sie nie verzichten könnten?

Familie, wenigstens einmal im Jahr am Atlantik sein und gutes Essen.

## Gibt es etwas, das die Leute da draußen Ihrer Meinung nach unbedingt über KAUF wissen sollten?

Ja, dass viel Herzblut drinsteckt und die Philosophie, aufrichtigen Handel zu treiben mit guten und fairen ökologischen Produkten.



## IMPRESSUM

### Herausgeber:

NATURATA & KAUF by NATURATA,  
Rengoldshauerstr. 21,  
88662 Überlingen  
Tel.: +49 75 51 95 16 - 15  
www.naturata-gmbh.de

### Redaktion:

Anna-Lena Weidemann,  
Benjamin Buntzel  
Tel.: +49 75 51 95 16 - 21  
benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de

### Gesamtverantwortung:

Für namentlich gekennzeichnete Beiträge tragen die Verfasser die inhaltliche Verantwortung. Die Redaktion behält sich vor, Beiträge zu kürzen oder nicht zu veröffentlichen.

### Druck:

unitedprint.com Deutschland GmbH  
Friedrich-List-Straße 3  
01445 Radebeul

### Anzeigen:

Private Kleinanzeigen kosten je 200 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 5,00 Euro und sind als Textdokument per Mail aufzugeben an benjamin.buntzel@naturata-gmbh.de Sie sind ausschließlich per Überweisung bezahlbar. Kosten und Mediadaten für andere Anzeigen auf Rückfrage.

Erscheinungsdatum: August 2020



## HANDGEERNTETES MEERSALZ AUS PORTUGAL

**Das SaloMar Meersalz, stammt aus den traditionellen Salzgärten im Naturpark Ria Formosa an der Algarveküste Portugals. Dort wird das Salz von Hand geerntet, in der Sonne getrocknet und sorgfältig verpackt. Das Salz ist nicht raffiniert und enthält keine Zusatzstoffe.**



Naturbelassenes Meersalz enthält außerdem Mineralstoffe und Spurenelemente aus dem Meerwasser, die für den menschlichen Organismus lebenswichtig sind. Es hebt den Eigengeschmack der Speisen und ist gesundheitlich wertvoll, was man von reinem Kochsalz nicht behaupten kann. Durch die Restfeuchte (Salzmutter) sind die meisten Mineralien und Spurenelemente aus dem Meerwasser enthalten.

